



DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

Viña Herminia Reserva 2018 Redondo, amplio y sabroso

Viña Herminia se sitúa en un entorno singular entre el río Ebro y la Sierra de Yerga, una zona montañosa de alto valor ecológico y enológico. Sus viñedos se extienden por las faldas del Monte Yerga, entre los 400 y los 700 metros de altitud. La altitud, la posición y la influencia del clima mediterráneo, proporcionan las horas de sol, la temperatura y la humedad ideales para las variedades de uva con las que se elabora Viña Herminia Reserva.

La personalidad de este vino viene marcada por la riqueza del Tempranillo, el vigor de la Garnacha y la exuberancia del Graciano. Un vino franco y muy complejo, con aromas de fruta negra madura, notas cremosas y fondo de tabaco. Redondo en boca y muy amplio, con un gran potencial de envejecimiento.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color: De elegante e intenso color rojo picota.

Aroma: En nariz predominan aromas de fruta negra madura, con notas cremosas y de tabaco.

Sabor: En boca es redondo y untuoso, largo y equilibrado, con muy buen final.

MARIDAJES:



Carnes rojas



Platos de caza



Asados



Roble americano y francés. 18 meses



85% Tempranillo
10% Garnacha
5% Graciano



16° C



14° alc. vol.